

UNSEEN THAILAND: GUSTATORISCHE ÜBERRASCHUNGEN IM UNBEKANNTEN LAND

Italienischer Mozzarella-Käse und französischer Wein „made in Thailand“ – das gibt's tatsächlich! THAIZEIT begab sich auf einen ungewöhnlichen Roadtrip, der Feinschmecker und kulturhungrige Expats ins kaum beachtete Landesinnere entführt. – Text & Fotos: Nathalie Gütermann

„Roadtrips for Bangkok only!“ stand auf einer Broschüre, die mir bei der Ausstellung Living in Thailand ins Auge fiel. Ausflüge, die ausdrücklich nicht für Touristen, sondern nur für Expats kreiert wurden, das war schon etwas Besonderes und machte mich neugierig. Unbekannte Horizonte vor der Haustür? Was konnte es wohl an Sehenswürdigkeiten geben, die noch nicht von der Reise- und Touristikindustrie entdeckt und angeboten wurden? Und wäre es nicht enttäuschend, eine Tagesreise mit dem vielversprechenden Label Unseen Thailand zu buchen, nur um am Ende festzustellen, dass man doch nichts wirklich Überraschendes gesehen hat? Ich jedenfalls ließ mich auf das Abenteuer eines Roadtrips ein und erlebte eine „Tour de Kultur“.

Connecting Asia heißt der kleine Spezialreiseveranstalter, der von den Schwestern Sonia und Tania Rachanivarakonkul sehr persönlich und familiär geführt wird. „Wir haben unsere Exkursionen speziell für die Expat-Community zusammengestellt. Wir wollen Menschen begeistern, die in Bangkok schon alle Highlights gesehen haben“, erklärt Sonia. „Ihnen erschließen wir kaum bekannte Regionen und Sehenswürdigkeiten, die in keinem

Reiseführer stehen“. Mit der Gründung von Connecting Asia hat Familie Rachanivarakonkul eine kleine, aber sehr feine Lifestyle-Nische entdeckt, die eine naturbewusste und ökologisch interessierte Klientel perfekt bedient. „Jeder kann eine Reise organisieren. Aber wir schaffen Verbindungen“, heißt das erfolgreiche Motto des jungen, innovativen Unternehmens. Besonders die Begegnung mit anderen Menschen und fremden Kulturkreisen wird in der Sozialforschung als wichtige Quelle von positiven Emotionen und Lebensklugheit angesehen. Und so liegt Connecting Asia mit ihrer Philosophie voll im Trend, nämlich jeden mitreisenden Expat persönlich und im direkten Gespräch mit den Einheimischen zu „connecten“, die auf dem thailändischen Land Produkte oder Dienstleistungen anbieten, die einen Erlebniswert an sich darstellen.

Der berühmte deutsche Freizeitforscher Horst W. Opaschowski fasst diese neue bewusste Erlebnis-Inszenierung in der touristischen Angebotsgestaltung so zusammen: „Erst kam die Fresswelle, dann die Konsumwelle, dann die Luxuswelle. Und nun frage ich mich: Was kann ich jetzt noch mit mir anfangen?“ Die Antwort ist einfach: Die Welt um sich herum genauer erforschen, hautnah wahrnehmen und wieder das Staunen lernen

– das ist in der modernen Gesellschaft gefragt. Gerade Familien sind am Wochenende ständig auf der Suche nach einer sinnvollen gemeinsamen Beschäftigung. „Eltern mit älteren Kindern sind daher besonders willkommen“, sagt Sonia, die lange in Amerika lebte und perfekt Englisch spricht.

Auch für all jene Menschen, die gar nichts mehr mit ihrer Zeit anzufangen wissen, sind die monatlichen Ausflüge eine willkommene Abwechslung. Wer viel erlebt, lebt kein banales Leben!

* MARKT DER GENÜSSE

Zehn Personen aller Altersklassen hatten sich für den ersten Roadtrip bei Connecting Asia angemeldet. Destination: Wang Nam Keow. Der Besuch von diversen Produktionsstätten stand auf dem Zwei-Tages-Programm, darunter die Fertigung von exquisitem Käse und Wein nach europäischem Vorbild, und die Züchtung von Edelpilzen. Ein echtes „Aha-Erlebnis“...

Frische Produkte von möglichst regionalen Lieferanten werden in Bangkoks gehobenen Küchen mehr und mehr genutzt und zu Genuss-Erlebnissen verfeinert. Dazu gehört zum Beispiel klassischer Büffelmozzarella. Seit einigen Jahren wird nicht mehr nur der



berühmte, aus dem Süden Italiens importierte Filata-Käse in den hiesigen Restaurants serviert. Küchenchefs schätzen inzwischen auch den in Thailand hergestellten aromatischen Mozzarella sowie andere Milchprodukte von lokalen Wasserbüffeln, nicht zuletzt wegen der kurzen Lieferzeit und der damit verbundenen Frischegarantie.

Die Bezeichnung Mozzarella kommt übrigens vom italienischen Wort „mozzare“ (deutsch: abschneiden), denn nach Beendigung des Produktionsvorgangs schneidet der Käser die gewünschte Menge für eine typische Kugel Mozzarella ab. Die klebrige Käsemasse ist nichts anderes als fädenziehende geronnene Büffelmilch, die zuvor mit heißem Wasser abgebrüht und danach langsam geknetet und gezogen wird, bis die weisse, feucht glänzende Materie weich, geschmeidig und formbar ist. Den Mozzarella aus der Gegend um Neapel erkennt man an der europäischen Auszeichnung DOP (Denominazione di origine protetta). Seit 1996 ist Mozzarella di bufala campana eine geschützte Herkunftsbezeichnung und darf auch außerhalb der EU nicht kopiert werden. Thailands erster und einziger Milchviehbetrieb, die Murrah Buffalo Farm, hält sich strikt an diese Vorschrift, obwohl ihr Käse auch ein echter Büffelmozzarella ist.

* MOZZARELLA DI THAILANDIA

Der Besuch des Murrah-Hofs in der Provinz Chachengsao, gut zwei Autostunden nordöstlich von Bangkok, ist definitiv eine Reise wert. Überall sehen wir die schiefergrauen Wasserbüffel, wie sie friedfertig auf der Weide grasen oder sich genüsslich im Schlamm wälzen. Das Gewicht des Stiers beträgt zwischen 400 und 800 Kilo, das der Kuh zwischen 350 und 600 Kilo. Als der auf Milchwirtschaft spezialisierte Bauernhof im Jahre 2003 mit nur zwanzig Tieren seinen Betrieb aufnahm, glaubte keiner an den Erfolg des Unternehmens. Thailänder essen aufgrund ihrer Laktose-Unverträglichkeit weder Käse noch trinken sie Milch. Dafür haben mittlerweile zahlreiche europäische Restaurants in Bangkok den Murrah-Mozzarella für sich entdeckt, der ganz und gar nach italienischen Maßstäben verarbeitet wird und auch so schmeckt.

Gutsbesitzerin Khun Runchuan Hengtrakulsin kann stolz sein, denn heute gilt sie bei ihren Landsleuten als Pionierin der organischen Landwirtschaft und der Büffelzucht. Ihre Herde umfasst zwischenzeitlich mehr als 300 Wasserbüffel – darunter befinden sich auch 46 indische Murrah mit ihren gewundenen Hörnern.

Die Rinder bringen es insgesamt auf etwa 200 bis 250 Liter Milch am Tag – ein eher geringes Ergebnis im Vergleich zu anderen Rassen. Doch die Perspektiven für die nächste Dekade sind gut. Handarbeit, Sorgfalt in der Produktion und vor allem der Verzicht auf jegliche Chemie – das sind die Zauberwörter. Dem Bio-Boom sei Dank! „Wir verzichten auf höhere Ertragszahlen, denn wir sehen uns nicht als kommerziellen Betrieb. Wir möchten unseren Kunden nur organische Premium-Produkte von höchster Qualität anbieten“, sagt Managerin Khun Charinee, die ihre Ausbildung in einer Mozzarella-Fabrik in Kamparien absolvierte, dem offiziell anerkannten Produktionsgebiet in Italien. „Wir verwenden auf unserer Farm keine Pestizide und spritzen unseren Tieren keine Hormone. Ausserdem werden alle Produkte ohne Konservierungsstoffe hergestellt“.

Aus der hochwertigen Büffelmilch entstehen außer Mozzarella auch feiner Ricottakäse, extra cremiger Bio-Joghurt und die nährstoffreiche Murrah Milk, die im Gegensatz zur Kuhmilch komplett allergiefrei ist. Interessantes Erzeugnis am Rande: Murrah Milky Soap, eine hundertprozentige Naturseife, die aufgrund des hohen Protein- und Fettgehalts der Milch die Haut besonders zart machen soll. Alle Farmprodukte kann man neuerdings in Bangkoks



Murrah Café & Bistro kaufen und probieren: eine authentische „Pizza Margharita d'Italia“ zum Beispiel, einen klassischen „Insalata Caprese“ oder eine Mascarpone – alles aus Büfelmilch. Auch wir bekommen nach unserem Rundgang über die Farm diverse Kostenproben serviert. Resümee des Tages: Abgesehen vom günstigen Preis unterscheidet sich der „Mozzarella di bufala made in Thailand“ kaum vom italienischen Importprodukt. „It's same same“ würde ich sagen – und vielleicht sogar noch ein bisschen besser. Denn die Frische kann man tatsächlich schmecken! Der eher fade Frischkäse aus dem Supermarkt kommt mir jedenfalls nie mehr auf den Tisch ...

* EDELPILZE AUS DER TÜTE

Wer mit *Connecting Asia* eine typische Mushroom-Farm besucht, erlebt auch hier eine Exkursion mit Lerneffekt. Von 2000 weltweit bekannten Pilzen gelten nur 220 als Speisepilze, und mit Bildern von deutschen Sammlern im Kopf, die in Wiesen und Wäldern nach den Kostbarkeiten der Natur suchen, betrete ich den thailändischen Agrarbetrieb im Nirgendwo. Verdutzt reibe ich mir die Augen. Hier sprießen die Pilze nicht aus dem Boden, sondern aus tausenden von Plastiktüten! Wer hätte das gedacht? Die Betreiberin der Pilzfarm erklärt das System und führt unsere Reisegruppe persönlich durch ihre „Gewächshäuser“, die nichts anderes sind als mit Stroh bedeckte Bretterbuden. Doch sie spenden den notwendigen Schatten, und die tropischen Temperaturen tun ihr übriges, um die Kulturen gedeihen zu lassen. Diese Form von Pilzzucht ist offenbar so simpel, dass man das Verfahren auch zuhause ganz einfach nachmachen kann.

Die Pilze, vor allem die in Südostasien sehr beliebten Austernpilze und der edle Shiitake, wachsen auf einem speziellen Nährboden. Das sogenannte Holzsubstrat ist ein Gemisch aus Sägemehl, Reiskleie, Gips, Kalk und Getreide. Dieses wird mit winzigen fadenförmigen Pilzsporen beimpft und schliesslich unspektakulär in zahlreiche Plastiksäckchen gefüllt, die zu flaschenähnlichen Beuteln geschnürt werden. Immer wieder wird die Zucht befeuchtet

und belüftet. Nach rund sechs Wochen spriesen die Pilze wie kleine Blumensträuße aus ihrer Plastik-Behausung und warten nur darauf, „gepflückt“ zu werden.

Drei bis fünf Kilogramm pro Tag werden hier auf diese komplett natürliche, nachhaltige und – mit Ausnahme der Folie – auf umweltverträgliche Weise geerntet. In unserer Gruppe macht sich Begeisterung breit. Für bislang Unwissende wie mich ist der Besuch einer Mushroom-Farm eine kleine Sensation – das muss man einfach mal gesehen haben!

Zucht- oder Kulturpilze sind das ganze Jahr über in gleich bleibender Qualität erhältlich und so hat sich das „Plastik-Verfahren“ aufgrund seiner simplen, wirkungsvollen und vor allem günstigen Handhabung seit einigen Jahren auch bei Pilzzüchtern in Europa etabliert. Sehr zur Freude von Hobbyköchen gibt's mittlerweile auch asiatische Fertigkulturen in deutschen Bioläden zu kaufen. Einer Pilzzucht im Eigenheim steht also nichts mehr im Weg. Edelpilze werden aus kulinarischen Gründen gezüchtet, andere Pilze wiederum aufgrund ihrer medizinischen Wirkung. So gehört beispielsweise der bereits erwähnte Shiitake aufgrund seiner besonders wertvollen und gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe zu den asiatischen Heilpilzen, die in der traditionellen chinesischen und alt-indischen Medizin schon seit jeher gegen Krebs, Erkältungen, Rheuma, oder zur Senkung des Cholesterinspiegels eingesetzt werden.

* THAIWEIN „À LA FRANCAIS“

Im Nordosten Thailands, speziell in der Provinz Nakhon Ratchasima, findet man verschiedenartige Gebiete, wo Gemüseanbau, Viehzucht und Weinbau aufgrund der geomorphologischen und klimatischen Besonderheiten in der gleichen Region möglich sind. Deshalb ist für Bangkokianer die Destination *Wang Nam Keow* auch so spannend. Höhepunkt am Ende unserer Reise ist die Besichtigung der *Village Farm & Winery* am westlichen Rand der Khorat-Hochebene. Sieben Weingüter gibt's im Königreich, doch in diesem ganz speziellen Weinbaubetrieb unweit vom Khao Yai Nationalpark erleben wir den

nächsten gelungenen Überraschungsmoment auf unserer „Tour für naturbewusste Genießer“: Hier lebt man nämlich sprichwörtlich „wie Gott in Frankreich“.

Akkurat angelegte Weinberge, Kellereien nach französischem Vorbild, eine Parkanlage mit alten Weinfässern, Traubenbottichen und verstaubten Leiterwagen sowie ein romantisches Urlaubsresort im europäischen Stil erinnern mich spontan an die landschaftlichen Reize rund um die berühmten Weinschlösser in Bordeaux. Khun Viravat Choivanich – Globetrotter, Lebenskünstler und Besitzer des 80-Hektar grossen Anwesens – liebt das französische „Savoir Vivre“ seit seiner Studentenzeit, und so setzte er bei der Errichtung seines Weinbaubetriebs offenbar einmal mehr auf die bewährte Kombination aus Genuss pur in atemberaubender Natur. Dass der äußerst gebildete Thailänder auch etwas vom „Savoir Faire“ versteht, wird während unseres Rundgangs in den traditionellen Kellergewölben deutlich. Khun Viravat führt uns höchstpersönlich durch die hochmodernen Anlagen unterhalb der Erde, und auch die anschließende Weinverkostung bleibt mir in bester Erinnerung. Hier gibt es sie noch, die etwas anderen Weine dieser Welt. Zum Beispiel den *Château des Brumes*, die Premiummarke des Weingutes.

„Château-des-Brumes-Weine sind eigentlich französische Weine, denn sie werden von meinem Freund Jacques Bacou, einem französischen Winzer, im authentischen französischen Stil produziert“, erklärt mir Khun Viravat.

Mein Lieblingswein aus dieser Serie ist ein lokaler Shiraz, Jahrgang 2006, gemixt mit 15 Prozent Cabernet-Sauvignon-Trauben aus Frankreich. Dieser hervorragende rubinrote und gehaltvolle Wein besitzt einen mittleren und warmen Körper und verströmt ein fruchtiges Aroma mit eleganten Leder-, Tabak- und Gewürz-Nuancen. Der renommierte deutsche Weinkenner Rainer Schäfer stellte unlängst fest, dass ausgerechnet das Land des Lächelns die fest umrissene europäische Weinwelt auf den Kopf stellt. Im zwölften Teil seiner Kolumne in *Zeit Online* schrieb er: „Bislang galt die



Regel, dass ein guter Wein nur zwischen dem 30. und 50. Längengrad nördlich und südlich des Äquators wachsen könne. Doch es wird tatsächlich Wein in Thailand angebaut, der es auch noch mit den Franzosen aufnehmen kann“.

Ein Kompliment an die *Village Farm & Winery* – und natürlich an unsere charmanten Reiseleiterinnen Sonia und Tania. Auf meinem ersten Roadtrip hat *Connecting Asia* eine Auswahl regionaler landwirtschaftlicher Produkte vorgestellt, die sich durch ihre Qualität, Originalität oder Rarität auszeichnen. „Se-

hen, fühlen, riechen und schmecken“: Es lohnt sich allemal, einmal im Monat dem Moloch der Großstadt zu entfliehen, um vor den Toren Bangkoks ein kleines Stück „echtes Thailand“ zu entdecken. Ungesehene Plätze, die schön und aufregend sind. Wo man (vielleicht) noch der einzige Expat unter Thais sein kann, und wo man keine überhöhten Touristenpreise zahlen muss.

Alle Teilnehmer sind sich einig: Man trifft sich wieder! Das nächste Mal geht's gemeinsam zum *Maeklong Rail Market Hub* und zum *Wat Bang Kung* – einer Kapelle, die komplett



von den Wurzeln eines mächtigen Banyanbaumes überwachsen ist. Wir besichtigen die Produktionsstätten von Palmzucker mitten im Dschungel und ein Atelier, wo feinstes Benjarong Porzellan noch ganz traditionell handgemalt wird. Den krönenden Abschluss bilden die „Flüsse der Genüsse“ rund um den fast noch unbekannteren *Takha Floating Market*. Also nichts wie hin – aroi jing jing (wirklich lecker)!

INFO
www.connecting-asia.com



chesa
Swiss Cuisine

– Küche ganztägig geöffnet –

Mittagsmenü

Montag bis Freitag, ausgenommen an Feiertagen.

Schweizer BBQ-Brunch

Jeden Sonntag, 11 bis 15 Uhr

Einzigartig: Wir servieren das Buffet am Tisch! Wählen Sie von der Speisekarte – was sie wollen und soviel sie wollen! Genießen Sie traditionelles Käse-Raclette direkt vom Grill, tranchierten Schinken, Rösti, Kapern, Schweizer Makkaroni, luftgetrocknetes Fleisch, geräucherten Fisch, Salate, Gegrilltes und vieles mehr!

+ 5 Sukhumvit Soi 20 www.chesa-swiss.com Tel: 02 261 6650